



Reisnudelsuppe

Der warme Start in die neue Woche! Um die kalten Wintertage gut zu überstehen, zeigen wir ein Rezept für eine leckere Reisnudelsuppe mit Shiitake. Super einfach und schnell zuzubereiten.

Gesamtzeit: 30 Minuten

Zutaten (für 1 Person)

- 2 ½ Tassen Wasser
- ½ Tasse getrocknete Shiitake-Pilze
- ½ Tasse Reisnudeln
- ¼ Tasse Mais inkl. Flüssigkeit
- 10 Blätter Spinat
- 2 TL Sojasauce
- 1 TL Chilisauce

1 Die getrockneten Shiitake-Pilze 30 Minuten in 2 ½ Tassen köchelndem Wasser ziehen lassen. Anschließend die Brühe von den Pilzen abseihen und auffangen. Währenddessen die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

2 Maisflüssigkeit nach Geschmack zur Brühe hinzugeben und 2 TL Sojasauce und 1 TL Chilisauce hinzugeben.

3 Anschließend eine Schüssel mit Reisnudeln, Mais, gewaschenem Spinat und Shiitake füllen, die Brühe darüber gießen und fertig ist die leckere Suppe!

Guten Appetit!